LittoFresh™ Most

Tratamiento preventivo de la oxidación y el amargor de los mostos blancos y rosados a base de proteína vegetal

Caracteríticas : LittoFresh™ Most es una nueva fórmula sin caseína, a base de proteína de guisante, celulosa, PVPP y silicatos, destinados al tratamiento preventivo de la oxidación de vinos blancos y rosados.

LittoFresh™ Most elimina los compuestos fenólicos oxidables responsables de la pérdida de frescor de los vinos y reduce ciertos gustos indeseables (amargor, desviaciones organolépticas) encontradas en vendimias de mala calidad o maduración insuficiente.

LittoFresh™ Most permite también reducir ciertas desviaciones aromáticas producidas por microorganismos.

LittoFresh™ Most no contiene ningún producto de carácter alergénico.

Modo de empleo: Disolver la dosis de LittoFresh™ 10 veces su peso en agua tibia removiéndolo. Incorporar lentamente la solución obtenida en el mosto a tratar.

En vendimia sana, la incorporación se podrá hacer al inicio de la FA.

En vendimia alterada, la incorporación se hará en el mosto del depósito de desfangado.

Dosis medias de uso :

- Vendimia sana : 30 a 40 g/hl
- Vendimia alterada: 50 a 80 g/hl según el estado sanitario y/o grado de oxidación.

Dosis límite de uso: 250 g/hl

Envasado: Saco de 5 kg

Conservación: Presérvese del calor y la humedad. Paquetes abiertos deben cerrarse herméticamente y deben ser utilizados rápidamente.

Debido a la variabilidad del producto natural a tratar y a la diversidad de los tratamientos asociados, las indicaciones que figuran en nuestras fichas técni cas no tienen carácter jurídico